5.045 Polievka kapustová s párkom a krúpami
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
voda	18,00	18,00	20,00	20,00	22,00	22,00	25,00	25,00
kapusta kyslá	2,00	2,00	2,00	2,00	2,50	2,50	3,00	3,00
cesnak	0,10	0,09	0,10	0,09	0,10	0,09	0,10	0,09
párky	1,50	1,40	2,00	1,90	2,00	1,90	2,50	2,38
krúpky	0,20	0,20	0,30	0,30	0,40	0,40	0,40	0,40
zemiaky	3,00	2,10	3,00	2,10	4,00	2,80	4,00	2,80
soľ	0,05	0,05	0,10	0,10	0,12	0,12	0,15	0,15
rasca	0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04
olej	0,15	0,15	0,25	0,25	0,30	0,30	0,40	0,40
cibuľa	0,20	0,17	0,20	0,17	0,30	0,25	0,30	0,25
paprika mletá paprika	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05	0,08	0,08
múka hladká	0,30	0,30	0,40	0,40	0,50	0,50	0,50	0,50
hmotnosť porcie v g	180		200		220		250	
hmotnosť mäsa v g	16		18		19		20	

Receptúra

Výrobný postup

Kyslú kapustu varíme vo vode spolu s rascou do polomäkka. Zemiaky umyjeme, očistíme, pokrájame na kocky, uvaríme a pridáme do kapusty. Spolu varíme. Na oleji speníme očistenú pokrájanú cibuľu, prelisovaný cesnak, mletú papriku, pridáme pokrájané párky a spojíme s kapustou. Múku opražíme nasucho, rozriedime vodou, rozšľaháme a pridáme k polievke. Nakoniec pridáme zvlášť uvarené krúpky. Dochutíme a varíme 20 min.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	421	101	3,03	5,4	0,9	9,2	1,4	29,2	0,7	0,004	0,1	0,0	9,9	0,0
B	551	132	3,89	7,8	1,5	10,8	1,5	32,4	0,8	0,006	0,1	0,0	9,9	0,0

C	637	153	4,32	8,4	1,8	14,0	2,0	38,5	1,0	0,006	0,1	0,1	12,6	0,0
D	741	178	5,00	10,7	2,5	14,3	2,1	44,0	1,1	0,007	0,1	0,1	14,2	0,0